

Vocabulary and key phrases



レシピ
reshipi
このレシピはよいする のが とても かんたん
です。
Kono reshipi wa youisuru noga totemo kantan
desu.

the recipe
This recipe is very easy to prepare.



ざいりょう
zairyou
ひとつような ざいりょう を かってください。
Hitsuyouna zairyou wo kattekudasai.

the ingredients
Buy the necessary ingredients.



ちょうりてじゅん
chouritejun
ちょうりてじゅん は りょうり を つくる
ほうほう です。
Chouritejun wa ryouri wo tsukuru houhou desu.

the preparation method
The preparation method is the way to make the dish.



ちょうりじかん
chourijikan
ちょうりじかん は たべもの を ひ に かける
じかん を しめします。
Chourijikan wa tabemono wo hi ni kakeru jikan wo
shimeshimasu.

the cooking time
The cooking time indicates the time the food
should be heated.



あらう
arau
ジャガイモ と トマト を あらってください。
Jagaimo to tomato wo arattekudasai.

to wash
Wash the potatoes and the tomatoes.



むく
muku
タマネギ を むいてください。
Tamanegi wo muitekudasai.

to peel
Peel the onions.



きる
kiru
ニンジン と アスパラガス を きってください。
Ninjin to asuparagasu wo kittekudasai.

to cut
Cut the carrots and the asparagus.



みじんぎりに する
mijingiri ni suru
タマネギ を ちいさく みじんぎりに
してください。
Tamanegi wo chiisaku mijingiri ni shitekudasai.

to chop
Chop the onion into very small pieces.



あわだてる
awadateru
たまご を 5 つ あわだてて ください。
Tamago wo itsutsu awadatete kudasai.

to beat
Beat five eggs.



みず を きる
mizu wo kiru
パスタ の みず を きってください。
Pasuta no mizu wo kitte kudasai.

to drain
Drain the pasta to get rid of the water.



すりおろす
suriorosu
チーズをすりおろしてください。
Chiizu wo surioroshite kudasai.

to grate
Grate the cheese.



そそぐ
sosogu
さかなのスープをなべにそそいでください。
Sakana no suupu wo nabe ni sosoide kudasai.

to pour
Pour the fish stock into the pot.



くわえる
kuwaeru
あぶらをスプーンいっぱいくわえてください。
Abura wo supuun ippai kuwaete kudasai.

to add
Add a spoonful of oil.



まぜる
mazeru
すべてをよくまぜてください。
Subete wo yoku mazete kudasai.

to mix
Mix everything well.



かきまぜる
kakimazeru
15分かんかきまぜてください。
Juugofunkan kakimazete kudasai.

to stir
Stir for 15 minutes.



トーストする
toosutosuru
パンをかりかりになるまでトーストしてください。
Pan wo karikarini naru made toosutoshite kudasai.

to toast
Toast the bread until it's crunchy.



ちょうりする
chourisuru
35分かんよわびでちょうりしてください。
Sanjuugofunkan yowabi de chourishite kudasai.

to cook
Cook for 35 minutes on a low heat.



ゆでる
yuderu
ジャガイモをゆでてください。
Jagaimo wo yudete kudasai.

to boil
Boil the potatoes.



やく
yaku
さかなをやいてください。
Sakana wo yaite kudasai.

to roast
Roast the fish.



あみやきにする
amiyaki ni suru
にくをあみやきにしてください。
Niku wo amiyaki ni shite kudasai.

to grill
Grill the meat.



あげる
ageru
ジャガイモとニンニクをあげてください。
Jagaimo to ninniku wo agete kudasai.

to fry
Fry the potatoes and the onion.



オーブン で やく
oobun de yaku
パン を オーブン で やいて ください。
Pan wo oobun de yaite kudasai.

to bake
Bake the bread.



と か す
tokasu
チーズ を と か し て ください。
Chiizu wo tokashite kudasai.

to melt
Melt the cheese.



あ た た め る
atatameru
ソース を あ た た め て ください。
Soosu wo atatamete kudasai.

to heat
Heat the sauce.



も る
moru
それ を つ め た く も っ て ください。
Sore wo tsumetaku motte kudasai.

to serve
Serve it cold.

Dialogue

ははおやはむすこにりょうりのしかたを
せつめいします。

Hahaoya wa musuko ni ryouri no shikata wo setsumeishi-
masu.

はは: さいしょに、やさいをあらってかわを
むかなくてはいけません。

Saishoni, yasai wo aratte kawa wo mukanakutewa
ikemasen.

むすこ: それはとてもかんたんです。

Sore wa totemo kantan desu.

はは: それではやさいをゆでてください。

Soredewa yasai wo yudete kudasai.

むすこ: あぶらはどこですか。

Abura wa doko desu ka.

はは: なんのためにあぶらがひつようですか。

Nan no tame ni abura ga hitsuyou desu ka.

むすこ: やさいをゆでるためです。

Yasai wo yuderu tame desu.

はは: さいしょからはじめましょう。ゆでるのはみず
で、あげるのはあぶらをつかいます。

Saisho kara hajimemashou. Yuderu nowa mizu de, ageru
nowa abura wo tsukaimasu.

むすこ: はいはい、もちろんです。

Haihai, mochiron desu.

The mother explains to the son how to prepare a dish.

Mother: First you have to wash and peel the
vegetables.

Son: That's very easy.

Mother: Now boil the vegetables.

Son: Where's the oil?

Mother: What do you want the oil for?

Son: To boil the vegetables.

Mother: OK, let's start at the beginning, you boil with
water and you fry with oil.

Son: Yes, yes, of course.

Please choose the correct answer

1. むすこはりょうりをしているとおもいますか。

Musuko wa ryouri wo shitteiru to omoimasu ka.

a. かれはぜんぜん知らないとおもいます。

Kare wa zenzen shiranai to omoimasu.

b. りょうり は かれの しゅみ だ と おもいます。

Ryourī wa kare no shumi dato omoimasu.

c. かれはプロのりょうりにんだとおもいます。

2. ~~Karst~~ ~~Walpurgis~~ ~~der~~ ~~Erythrinen~~ ~~gato~~ ~~on~~ ~~him~~ ~~ist~~ ~~と~~ おもっています。

Musuko wa yuderu noni ... ga hitsuyouda to omotteimasu.

a. あぶら

abura

b. しお

shio

c. みず

mizu

3. やさいをゆでるまえにかれはなにをしなければいけませんか。

Yasai wo yuderu mae ni kare wa anni wo shinakereba ikemasen ka.

a. やさいをゆでるまえにかれはそれらのかわをむかなければいけません。

Yasai wo yuderu mae ni kare wa sorera no kawa wo mukanakereba ikemasen.

b. やさいをゆでるまえにかれはそれらをあげなければいけません。

Yasai wo yuderu mae ni kare wa sorera wo agenakereba ikemasen.

c. やさいをゆでるまえにかれはそれらをトーストしなければいけません。

Yasai wo yuderu mae ni kare ra sorera wo toosutoshinakereba ikemasen.

Answers: 1(a): 2(a): 3(a)